

SPEISEN ohne GRENZEN

Schön, dass Sie hier sind!

Infos und Anmeldung zum Newsletter,
der wöchentlich auch über
aktuelle Mittagsmenüs informiert gibt's auf

www.speisen-ohne-grenzen.at

WLAN: speisen-ohne-grenzen
Passwort: everybodywelcome

ÜBER UNS

Speisen ohne Grenzen ist ein gemeinnütziger Verein, der durch das Betreiben dieses Restaurants und weitere Aktivitäten wie Caterings und Veranstaltungen die Integration von geflüchteten Menschen unterstützt.

Der Großteil des Speisen ohne Grenzen Teams musste in den vergangenen Jahren seine Heimat verlassen. Die Mitarbeiter*innen haben nicht nur Mut und Freude mitgebracht, sondern auch das Wissen um traditionelle Speisen und Getränke. Das gemeinsame Zubereiten traditioneller Gerichte aus den Heimatländern des multi-ethnischen Teams fördert neben gegenseitigem Verständnis auch fachliche und sprachliche Kompetenzen und fördert den kulturellen Austausch gleichermaßen unter Kolleg*innen sowie mit Ihnen, unseren Gästen.

Ab zehn Portionen liefern wir das Mittagsmenü mittwochs und donnerstags per Lastenrad ins Büro, an den Arbeitsplatz oder wo Sie sonst gemeinsam Mittagessen möchten.

Sie haben ein großes Team-Meeting im Büro, feiern ein Geburtstagsfest oder planen eine Veranstaltung? Gerne liefern wir Ihnen ein Buffet – auch abends und am Wochenende. Oder Sie kommen einfach zu uns an den Yppenplatz: Unser privat zu mietender Extraraum hat Platz für bis zu 25 Personen.

BLEIBEN WIR IN KONTAKT!

hallo@speisen-ohne-grenzen.at

[instagram.com/speisen.ohne.grenzen](https://www.instagram.com/speisen.ohne.grenzen)

[fb.com/vereinspeisenohnegrenzen](https://www.facebook.com/vereinspeisenohnegrenzen)

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

VON OMID AUS DEM IRAN 0,25

Bidmeshk 5,20

Basilikum-Samen, Rosenwasser, Blüten der Ägyptischen Weide,
Oxymel-Sirup und kalter Malvenblütentee
„Das Getränk wird in Schichten serviert und vor dem Trinken verrührt.“

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN 0,25 0,5

Khakshir 4,20 5,90

Limonade mit frisch gepresster Zitrone, Kardamom,
Rosenwasser und den Samen der Besenrauke
*„Khakshir ist vitamin- und ballaststoffreich:
Man trinkt es auch, um gesund zu bleiben!“*

Shebbet Nana 4,60 5,90

Hausgemachter Minz-Sirup, frisch gepresster Zitronensaft
und frische Minze, aufgespritzt mit Sodawasser

VON FLORENCE AUS UGANDA

Omunanansi 5,20 7,20

Hausgemachter Ananassaft mit Ingwer
*„In Uganda lassen manche Leute den Saft auch gerne vergären
– ein Ananas-Most sozusagen.“*

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Tamar Hindi 4,20 5,20

Süß-saurer Saft der Tamarinde, auch „Indische Dattel“ genannt
*Shireen kocht zwar nicht mehr bei uns. Ihren Dattelsaft
dürfen wir trotzdem weiterhin empfehlen!*

HAUSGEMACHTE & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rauch Fruchtsäfte Jugendgetränke		0,2	0,5
Bio Apfel naturtrüb	pur	3,60	
Birne	gespritzt	3,40	4,20
Bio Marille			
		0,25	0,5
Roter Bio Traubensaft Weingut Ettl	pur	3,90	
	gespritzt	3,70	4,50
Soda		0,25	0,5
Zitron mit frisch gepresstem Zitronensaft		3,20	4,50
Ingwer mit hausgemachtem Ingwer-Sirup		3,80	4,80
Granatapfel mit Granatapfel-Kernen & -Sirup		3,80	4,80
Kardamom-Kurkuma mit hausgemachtem Sirup		3,80	4,80
Holler mit Staud's Holunderblütensirup		3,80	4,80
Vimto Sirup aus schwarzen Ribiseln, Himbeeren und Weintrauben, mit frisch gepresstem Zitronensaft <i>Vimto ist ein Getränk, das es sowohl in Somalia als auch in Äthiopien gibt. Halima und Abeba trinken es beide gerne.</i>		3,80	4,80
		0,33	0,75
Vöslauer prickelnd / still		3,90	6,90
fritz		4,30	
fritz-kola			
fritz-kola superzero			
mischmasch			
fritz-limo zitrone			
fritz-limo orange			
fritz-limo apfel-kirsche-holunder			
Fever Tree Indian Tonic Water / Ginger Ale		0,2	4,30

H*EIS*SGETRÄNKE

VON HALIMA AUS SOMALIA

Kachuah 4,50
Würziger, gezuckerter Milchkaffee mit Ingwer, Zimt und Kardamom ^G

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Shir Chai Schwarzer Tee mit Zimt, Ingwer und Milch ^G 4,80

Kakao Bio Fairtrade ^G 4,80

Ingwertee mit frischem Ingwer und hausgemachtem Ingwer-Sirup 4,80

Tee in der Kanne / Sonnentor ^{Bio} 4,80

Ceylon Schwarztee, Grüntee, Pfefferminztee, Wildkräutertee, Früchtetee

Ceylon Schwarztee mit 4cl Flor de Cana 7 Rum 6,80

Der Klassiker für einen gemütlichen Abend wie bei Oma

KAFFEE Alle Getränke gibt's auch mit Hafer- ^A statt Bio Vollmilch ^G

Espresso einfach / doppelt 3,10 / 4,30

Brauner klein / groß ^G 3,50 / 4,70

Espresso Macchiato klein / groß ^G 3,50 / 4,70

Verlängerter 3,10

Cappuccino ^G 4,30

Flat White ^G 4,90

Latte Macchiato ^G 4,90



EIS GETRÄNKE

Iced Espresso doppelter Verlängerter auf Eiswürfeln 4,30

Iced Milchkaffee doppelter Espresso mit kalter Milch auf Eiswürfeln 4,90

Affogato Vanilleeis, übergossen mit einem doppelten Espresso 6,20

Iced Shir Chai Gewürztee mit Milch, Eiswürfeln und Kardamom-Sirup 4,80

KAFFEE VON IMMA AUS RUANDA

Linea Rossa 100% Red Bourbon Arabica

Imma ist in Ruanda geboren und lebt seit ihrer Jugend in Tirol. Von dort aus importiert sie nun den Kaffee ihrer afrikanischen Familie, und somit auch die Bohnen der Linea Rossa – geröstet von der Kaffeerösterei Kanzi in Trumau.

Gibt es auch als Bohnen zu kaufen (1kg) 42,00

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE MIT ALKOHOL

VON OMID AUS DEM IRAN

Bidmeshk Gin 9,20

Basilikum-Samen, Rosenwasser, Blüten der Ägyptischen Weide,
Oxymel-Sirup und kalter Malvenblütentee mit 4cl Tanqueray London Dry Gin

oder mit 4cl Tanqueray 0.0% ^{Alkoholfrei}

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Khakshir Prosecco 5,80

Sirup aus Samen der Besenrauke, Kardamom und Rosenwasser mit
San Rosso Prosecco vom Fass vom Weingut Sacchetto in Venetien

Shebbet Nana Rum 8,90

Hausgemachter Minz-Sirup, frisch gepresster Zitronensaft, frische Minze,
aufgespritzt mit Sodawasser mit 4cl Flor de Cana 7 Rum ^{Fairtrade}

VON FLORENCE AUS UGANDA

Omunanansi Rum 9,80

Hausgemachter Ananassaft mit Ingwer mit 4cl Flor de Cana 7 Rum ^{Fairtrade}

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Tamar Hindi Vodka 7,90

Süß-saurer Saft der „Indischen Dattel“ mit 4cl 42 Below Vodka

GETRÄNKE MIT ALKOHOL

BIER

VOM FASS	0,3	0,5
Trumer Pils ^A	3,90	5,20
„...mit den besten Naturhopfensorten, offen vergoren und mit Zeit zur Reifung für eine hohe Bekömmlichkeit“		
Obertrumer Original Bio Märzen Zwickl ^A	3,90	5,20
„Ein vollmundiges Bio Märzen-Zwickl wie damals: naturbelassen mit dezenter Trübung.“		
Biri Bier ^A	4,50	6,40
Trumer Pils mit einem Schuss Campari – ein sehr erfrischender Aperitif		
Saurer Radler ^A	3,70	4,80
Trumer Pils mit Soda gespritzt		
IN DER FLASCHE		0,5
Trumer Pils Freispiel alkoholfrei ^A		5,20
„Eine alkoholfreie, klassisch elegante Pilspezialität mit vollem Charakter“		
Obertrumer Bio Zitronenradler ^A		5,20
„Eine erfrischende Kombination aus vollmundigem Obertrumer Märzen und spritziger Zitronenlimonade.“		
		0,33
Kobersdorfer Bio Märzen ^A		3,90
„Das Märzen hat einen ansprechenden goldfarbenen Ton, und bietet ein Geschmackserlebnis von guten, ehrlichen Handwerksbieren.“		
Kobersdorfer Bio Spezial Dunkel ^A		3,90
Vorwiegend aus Münchner Dunkelmalz gebrautes, dunkles Spezialbier mit unverwechselbarem Malzcharakter		

SPRITZIGES UND SPRUDELIGES

	0,25	0,5
Weißer Spritzer °	3,90	6,80
Sommerspritzer °		4,50
WEISSE SPRITZER AUS ÖSTERREICH MIT EINFLUSS AUS ALLER WELT		
		0,25
Minz Spritzer °		5,20
Ingwer Spritzer °		
Granatapfel Spritzer °		
Kardamom-Kurkuma Spritzer °		
		0,25
Aperol / Select / Campari / Hugo Spritz °		5,20
Aperol / Select / Campari / Hugo Prosecco °		5,70
Campari Soda		4,90
Prosecco vom Fass		0,125
Sacchetto San Rocco IGT Veneto °		4,50
		0,75
Gelber Muskateller Frizzante Ettl / 2023		27,00
Ein Muskateller Frizzante mit hellem goldgelb mit grünen Reflexen, frischer Muskatduft und feine Perlage		

OFFENE WEINE

	0,125	0,75
Grüner Veltliner Pferschy-Seper / 2023 ° Würziger, facettenreicher Wein mit klassischem Mix aus Frucht und pfeffriger Würze, der sich optimal als Speisenbegleiter eignet.	4,70	24,00
Gemischter Satz Pferschy-Seper / 2023 ° Ausgewogenes Zusammenspiel zwischen Säure, Fruchtigkeit und Restsüße	4,90	25,00
Chardonnay Ettl / Prädium 2022 ° 8 Monate im Fass ausgebaut, sanfter, seidiger Wein mit Nuancen nach Zitruszesten, Tropenfrucht und Honig	5,20	26,00
Gelber Muskateller Ettl / 2024 ° Ausgeprägte frische Muskat Aromatik, Holunder, Minze, gelbe Frucht, traubige Anklänge, am Gaumen saftiger Wein, balanciertes feines Säurespiel	4,90	25,00
Rosé Ettl / 2023 ° Ein Wein mit lebendiger Säure und mittlerem Körper, trinkanimierend und vor allem im Sommer attraktiv	4,90	25,00
Zweigelt Ettl / Neusiedlersee DAC Classic 2022 ° Frische Struktur, zarte Tannine, Noten von dunklen Beeren und Kirsche	4,70	24,00
Blaufränkisch Ettl / Classic 2022 ° Lebendige Säure, zarte Tannine, floraler Touch, sowie Orangenzeste und rote Beeren	5,20	26,00

FLASCHENWEINE

Rotgipfler Pferschy-Seper / 2021 ° Autochthone Rebsorte der Thermenregion, gereift in kleinen Eichenfässern dichter, eleganter Wein mit vielschichtiger Struktur, passt gut zu Würzigem	30,00
Grüner Veltliner Ettl / Seeweingärten 2023 ° Die wohl bekannteste und wichtigste Weißweinsorte Österreichs würziger, facettenreicher Wein der sich optimal als Speisenbegleiter eignet	24,00
Zweigelt Ettl / Neusiedlersee DAC Reserve Ried Römerstein 2021 Reifung in großen Eichenfässern, Samtige Textur, Beeren-Noten und Dörrobst Passt gut zu Gegrilltem und Leber	30,00
Merlot Pferschy-Seper / Barrique Ried Leithen 2020 9 Monate im Barrique gereift, fruchtig, körperreich, vollmundig Passt gut zu Lamm und kräftig-würzigen Gerichten	38,00

Wir beziehen die ausgewählten Weine von den folgenden Bio-Weingütern:

Ettl aus Podersdorf / Neusiedlersee

Pferschy-Seper aus Mödling / Thermenregion

WAS SONST NICHT FEHLEN DARF

Flor de Cana Rum / fritz-kola

12 Jahre im Eichenfass gereifter Rum aus Nicaragua ^{fairtrade}	5,80
Mit fritz-kola on the rocks – zum selber Mixen oder separat Genießen	9,50

Tanqueray / fritz-limo zitrone

4 cl Tanqueray London Dry Gin mit fritz-limo zitrone	8,20
--	------

Negroni

2cl Tanqueray London Dry Gin, 2cl Campari, 2cl Cocchi Vermouth di Torino	8,90
--	------

Cocchi Vermouth di Torino 4cl roter Wermut on the rocks	5,40
--	------

Gin Tonic

4cl Tanqueray London Dry Gin, Fever Tree Indian Tonic Water	8,20
4cl Tanqueray 0.0% ^{alkoholfrei} , Fever Tree Indian Tonic Water	8,20

Mules

Wellington Mule / 4cl 42 Below Vodka, Fever Tree Ginger Ale	8,20
London Mule / 4cl Tanqueray London Dry Gin, Fever Tree Ginger Ale	8,20
London Mule Zero / 4cl Tanqueray 0.0% ^{alkoholfrei} , Fever Tree Ginger Ale	8,20
Nicaragua Mule / 4cl Flor de Cana 7 Rum ^{fairtrade} , Fever Tree Ginger Ale	8,90

Imma's Kaffeelikör

4cl hausgemachter Kaffeelikör aus 100% Arabica Kaffeebohnen von Kanzi	6,90
---	------

Averna Sour 4cl Averna, frisch gepresster Zitronensaft	6,50
---	------

Zirm 4cl Zirben-Schnaps aus der Steiermark	5,20
---	------

Yeni Raki 4cl türkischer Anis-Schnaps	4,90
--	------

Williams Birnenbrand 4cl Greilinger aus Niederösterreich	4,90
---	------

SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

klein

groß

Soup ba Adas

5,60

7,90

Cremige Linsensuppe mit Zitrone, Petersilie, Fladenbrotchips und Fladenbrot ^Avegan

Adasi

7,90

Erfrischend kalter Linsen-Erdäpfel-Eintopf mit Petersilie und Zitrone, dazu Fladenbrot ^Avegan

Adasi ist das perfekte Gericht für heiße Mittage und laue Sommerabende.

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Pure Badinjan

9,20

Lauwarmer Melanzani-Aufstrich mit fermentiertem Ziegenjoghurt ^G, geröstetem Zwiebel, geröstetem Knoblauch und Walnuss ^H, dazu schwarze Oliven und Fladenbrot ^A

Das Ziegenjoghurt hat einen intensiven Geschmack. Auch wenn es nicht allen schmeckt, hat es diese afghanische Spezialität auf unsere Speisekarte geschafft.

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Kik

7,90

Warme rote Linsen in Paprika-Sauce mit hausgemachtem Käse ^G und Paradeiser-Paprika-Zwiebel Salat, dazu Fladenbrot ^A (vegan möglich)

VON HALIMA AUS SOMALIA

Foul

7,50

Kidneybohnen-Zwiebel-Mus mit Chilisauce und Koriander-Paradeiser Salat, dazu Fladenbrot ^Avegan

Unser Fladenbrot beziehen wir von der Bäckerei Lori hier im 16. Bezirk.
2 Stück Brot extra

1,20

SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

SPEISEN, DIE IMMER GEHEN

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Badinja ba Gerdu 7,90

Melanzani-Röllchen gefüllt mit Schafkäse und gehackten Walnüssen ^{G H}, Oliven und Granatapfelkerne, serviert mit Fladenbrot ^A

*„Es ist zwar viel Arbeit, sie zu machen, aber ich habe immer gerne welche im Kühlschrank
... auch wenn sie meistens schnell wieder gegessen werden!“*

VON MAHDI AUS AFGHANISTAN

Cucu 7,90

Dill-Koriander-Petersil-Kuchen mit Bio-Ei, Berberitzen, dazu Paradeiser-Zwiebel-Sauce und Fladenbrot ^{A C}

*„Die frischen Kräuter müssen ganz fein geschnitten werden.
Das ist zwar aufwendig und benötigt viel Geduld,
aber zum Frühstück am Wochenende gehört Cucu einfach dazu!“*

VON SHIREEN AUS SYRIEN

klein **groß**

Fattoush 7,90 13,90

Grüner Salat mit Gurken, Paradeisern, Petersilie, Minze, rotem Zwiebel, frischem Granatapfel und knusprigen Fladenbrotchips ^{vegan A} groß mit Fladenbrot ^A

In bester Erinnerung an Shireen, die weitergezogen ist ...

Wenn Sie sich nicht für eine Vorspeise entscheiden können und zu mehr sind, empfehlen wir zum Durchkosten eine

Geschmacksreise 28,00

Pure Badinjan, Abebas hausgemachter Käse, Kik, Foul, Cucu, Badinja ba Gerdu, schwarze Oliven, Zwiebel-Petersil-Sumach-Salat, frisches Gemüse und Fladenbrot ^{A C G H}

*Viele Köch*innen bringen Vielfalt auf den Teller!*

Für unsere jungen Gäste

bereiten wir gerne auch Nudeln ^A mit Butter ^G oder Olivenöl zu. 5,20
Falls Sie andere Wünsche haben, kommen Sie gerne auf uns zu.

SÜSSES ... GEHT AUCH IMMER

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Khorma ba Piste ba Gerdu ba Nargil 5,90
Dreierlei Dattelbällchen aus Mazfazati Datteln
mit Kokos, Haselnüssen und Pistazien ^H vegan

„Viele Menschen essen diese saftigen Datteln gerne im Ramadan – ich nasche sie das ganze Jahr über gerne ... meistens gemeinsam mit Nüssen!“

Shir Berenj 4,90
Milchreis mit Kardamon, garniert mit Zimt und gehackten Pistazien ^{G H}

„Manche essen Milchreis warm, bei mir zu Hause gibt es ihn aber kalt.“

Bastani Safran 6,80
Safran-Eis mit frisch gehackten Pistazien ^{G H} und Manner Eiswaffeln ^{A F}

„Safran schmeckt nicht nur in pikanten Gerichten, auch als Gewürz im Eis passt er sehr gut.“

VON HALIMA AUS SOMALIA

Bur Salid 5,20
Dünne Krapfen mit Süßmilch und Zimt ^{A C G}

VON HALIMA AUS SOMALIA

Busbusa 4,90
Saftiger Kokos-Grieß-Kuchen ^{A C G}

VON TILLI AUS WIEN

Schoko-Nuss-Schnitte 5,80
Saftige Schoko-Nuss-Schnitte mit
Bio-Eiern und bio und fair gehandelter Schokolade von Zotter ^{C G H}

VON SHIREEN AUS SYRIEN

Ghazl al Banat 6,80
Handgezogene Zuckerwatte mit Vanille-Eis, gehackten Pistazien und
hausgemachtem Granola ^{A C G H} (vegan möglich +1,50)

Diese bei uns unbekannt Kombination schmeckt im Winter wie im Sommer

Vanilleeis mit Schuss 8,20
Eine Kugel Vanilleeis mit 4 cl hausgemachter Kaffeelikör
aus Immas 100% Arabica Kaffee, geröstet von Kanzi ^{G H} (vegan möglich +1,50)

Süße Geschmacksreise 24,00
Busbusa, Schoko-Nuss-Schnitte, Bur Salid, Shir Berenj,
Khorma ba Piste ba Gerdu ba Nargil, Ghazl al Banat ^{A C G H}

FRÜHSTÜCK

Naan Toast – getoastetes Fladenbrot

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN 9,50

Gefüllt mit Spinat, Lauch und Erdäpfeln,
dazu scharfe Mangosauce und frisches Gemüse ^Avegan

VON NESAAUS DEM KOSOVO 10,90

Gefüllt mit Sucuk, einer würzigen Wurst aus Rindfleisch, und
Eierspeise aus 2 Bio Eiern, dazu Joghurt-Sauce, schwarze Oliven
und frisches Gemüse ^AC^G

VON HALIMA AUS SOMALIA 10,50

Gefüllt mit in würziger Paradeiser-Joghurtsauce marinierter
Hühnerbrust mit rotem Zwiebel und frischem Koriander ^AG

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

Omlet 8,50

Paradeiser-Eierspeis mit zwei Bio-Eiern,
Schafkäse, Oliven und Fladenbrot ^AC^G

*„Wenn wir Zeit für ein gemütliches Frühstück haben,
mache ich immer gerne auch ein Omelett!“*

VON HALIMA AUS SOMALIA

Hilib Ari 11,90

Frisch geröstete Lamm-Leber mit Chili, Koriander,
roten Zwiebeln und Paradeisern, dazu Fladenbrot ^A

*„Ich liebe scharfes Essen. Und frischen Koriander.
Auch die Lamm-Leber mache ich so!“*

Süßes Frühstück 9,90

Frisches Pita Brot ^A aus dem 16. Bezirk, Bio Butter ^G,
Marillen-, Erdbeer- oder Himbeermarmelade und Honig von Staud,
Schüsselchen Joghurt mit Granola und Granatapfelkernen ^AG^H

Granola 6,80

Hausgemachter Nuss-Crunch aus Cashews, Walnüssen, Mandeln,
Kokos- und Haferflocken, gesüßt mit Blütenhonig ^AH
mit Granatapfelkernen und Joghurt ^G oder Bio-Vollmilch ^G

FRÜHSTÜCK

ABENDESSEN

VON ABEBA AUS ÄTHIOPIEN

Ajnet 14,50

Hausgemachtes Vollkorn-Injera serviert mit vielen vegetarischen Speisen: Erdäpfel-Karotten-Gemüse, rote Linsen, Fisolengemüse, Paradeiser-Paprika-Salat und hausgemachtem Käse ^{G M} (vegan möglich)

„In Äthiopien isst man zu fast jeder Mahlzeit Injera. Es ist ein dünnes Brot, wie eine Sauerteigpalatschinke aus Hirse-Vollkornmehl.“

VON FATIMA AUS AFGHANISTAN

vegan **mit Rind**

Demi Bulgur 13,50 14,90

Gedämpfter Bio Bulgur mit buntem Paprika, Paradeisern und Zwiebeln ^A, dazu Rindsstreifen oder Soja-Geschnetzertes ^F in sämiger Sauce und Zwiebel-Petersil-Sumach-Salat

„Bulgur hat eine lange Tradition in meiner Familie. Meine Großmutter hat ihn gekocht, wenn es keinen Reis gab. Ich aber koche ihn, weil er gut schmeckt und mich an meine Kindheit erinnert.“

vegan **mit Lamm**

Koresh Karafs 13,50 16,50

Stangensellerie-Eintopf mit Kidneybohnen ^{vegan} oder mit zartem Lammschlögel, dazu Safran-Berberitzen-Reis

Khoreh Karafs ist ein traditionelles Gericht, das sowohl in Afghanistan, als auch im Iran gekocht wird. “

VON HALIMA AUS SOMALIA

Bahmië 12,90

Okra-Gemüse mit Paradeiser und Karotten mit hart gekochtem Bio-Ei ^C, dazu frittierte Maisgrießschnitten (vegan möglich)

Weil Halima auch in diesem Gericht Knoblauch und Koriander nahezu kiloweise verarbeitet, scherzt sie manchmal, dass „Halima“ auf Deutsch übersetzt „Knoblauch“ heißt ... oder doch „Koriander“?

Hilib Lo‘aad 15,50

Würziges Rindsschulterschmerz in Zwiebel-Karotten-Sauce, dazu frittierte Maisgrieß-Schnitten

Digaag iyo Groch 14,90

Gebeizte Hühnerbrust in Paradeiser-Joghurtsauce ^G, serviert mit buntem Reis mit Rosinen

Halimas Huhn ist ein All-Time-Favorit!

Auf Wunsch können Beilagen auch getauscht werden.

ABENDESSEN

DIE 14 ALLERGENE

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere- und -erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und -erzeugnisse
- F Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und -erzeugnisse
- M Senf und Senferzeugnisse
- N Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Alle Preise in der Karte verstehen sich in Euro.

Alle angegebenen Maße verstehen sich in Liter.

An Jugendliche und Alkoholisierte wird kein Alkohol ausgeschenkt.